



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BARBEKÜ SOSLU TAVUK

Refika Birgöl

3 adet Tavuk Kanat

3 adet Tavuk But

6 çorba kaşığı Barbekü Sos (Her Tavuk Parçası İçin 1 Kaşık)

Fırını ızgara ve fırın modunda 250 dereceye ayarlayın. Tavuk kanatlarını yıkayıp, kurulayın. Her tavuğu 1 çorba kaşığı barbekü sos bulayın ve fırının ızgara telinin üzerine yerleştirin. Izgara telini fırının üst rafına koyun ve altına bir fırın tepsisi koyunki fazla yağı fırında tepsiye akabilsin. 10 dakika sonra çevirin, eğer biraz daha soslamak isterseniz, çevirdiğiniz tarafa da sos sürebilirsiniz. Fırında bir 15-20 dakika daha tutmanız yeterli olacaktır.

